

「きょうと食いく先生」による食育支援活動が取り組まれています!!

～本庄小学校（伊根町）5年生児童が味噌づくりを学習しました!!～

要 旨

「丹後・食の王国」プロジェクトでは、五感を使った学習を通じ、子供たちに食の大切さや農林水産業の役割を学ぶ食育活動に取り組んでいます。

今回は、岡田博美先生に本庄小5年生の皆さんへ、味噌づくりの工程（麴づくり～仕込み）の見学と説明を行っていただきました。生徒の皆さんからは、見学する中次々と積極的に質問が行われ、本庄小の給食で使われている岡田先生の作るお味噌が、おいしくなるように注意して丁寧に作られていることを学習しました。

《取組概要》

1. 場 所 岡田先生の味噌加工場（伊根町本庄）－
2. 日 時 平成26年1月24日（金）9時～9時40分
3. 講 師 岡田 博美様（専門分野：料理・農産加工）
4. 参加児童 伊根町立本庄小学校5年生5名（引率教諭2名）
5. 内 容 味噌づくりの工程（麴づくり～仕込み）見学・説明と質問タイム

生徒の皆さんからは、「おいしく作る工夫」「苦勞すること」「味噌づくりをしていて嬉しいこと」など多くの質問があり、岡田先生は質問ひとつひとつに丁寧に答えてくださいました。



仕込みの説明
です!!



麴米を試食!!



みんなとても
熱心です!!

一所懸命メモを
取りました!!



きょうと食いく先生って?
◎子供達に食の大切さを教えてくださる農水産業や料理のプロの皆さんです。現在丹後で8名(H24認定1名、H25認定7名)の方にお世話になっています



【毎日新聞(10/19)記事より】